

Garnalencracker

Ingrediënten:

300 ml water
300 ml kippenbouillon
200 gram tapioca
100 gram garnalenpasta
10 gram bakpoeder



Draai de kippenbouillon met het water en de tapioca bloem op 100 graden voor 15 minuten tot het doorzichtig is. Voeg dan de garnalenpasta toe en draai dit 5 minuten door. Giet de massa in een grote bekken en voeg roerend de bakpoeder toe. Laat dan de massa afkoelen

Voor het afbakken:

Spuut kleine bolletjes op een bakmatje, bak het vervolgens 5 minuten af op 190 graden hete lucht. Draai daarna de oven terug naar 160 graden en bak het nogmaals 5 minuten af.